⚠ Avertissements et conseils importants

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel dûment qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Toute modification de l'installation électrique de votre maison qui s'avèrerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel dûment qualifié.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.

Utilisation

- Le four n'est destiné qu'à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Mettez toujours la lèchefrite en place lors de l'utilisation du grilloir ou de la cuisson de la viande sur la grille pour recueillir les graisses.
- Versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter que celles-ci ne brûlent en dégageant une mauvaise odeur.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Si on utilise des feuilles d'aluminium pour la cuisson au four, ne pas les poser sur la sole du four.
- Faites attention lors de l'utilisation des produits de nettoyage en spray. Ne dirigez jamais la buse, ni sur les éléments de chauffage, ni sur le bulbe du thermostat.
- L'intérieur du four doit être nettoyé et entretenu pour maintenir l'émail en bon état. Les parois auto-nettoyantes ont aussi besoin d'être nettoyées de temps en temps (rapportez-vous au paragraphe correspondant de la notice d'utilisation).
- Débranchez toujours le four avant chaque nettoyage.
- **Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position «Stop» lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**
- Ce four est fabriqué pour fonctionner en 230 V monophasé. Un éventuel branchement polyphasé sans neutre (400 V) peut provoquer la destruction du four et de l'éventuelle table de cuisson.
- Si vous utilisez une prise de courant à proximité du four, prenez garde que les fils des appareils électroménagers dont vous vous servez, ne touchent pas les zones très chaudes de la plaque de cuisson ou qu'ils ne se coincent pas dans la porte du four.
- Certaines parties de l'appareil sont recouvertes d'un film plastique antichocs. Enlever ce film avant de mettre le four en fonction.

Protection pour les enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Pendant le fonctionnement le four se réchauffe sensiblement au niveau de la porte. Celle-ci restant chaude longtemps après l'arrêt du four, veillez à tenir les enfants à distance.
- Pendant la cuisson normale ou au gril, l'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du hublot de la porte et des parties adjacentes. S'assurer par conséquent que les enfants en bas âge ne s'en approchent pas avec l'intention de jouer avec l'appareil. Si des appareils électroménagers sont branchés à des prises de courant à proximité du four, veiller à ce que les câbles d'alimentation de ces appareils ne viennent pas en contact avec des plaques de cuisson chaudes ou bien qu'ils ne restent pas encastrés dans la porte du four.

Service

- Pour d'éventuels dépannages adressez-vous à un service après-vente dûment autorisé et n'exigez que des pièces détachées originales. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par un personnel non qualifié peuvent provoquer des dommages.

Protection de l'environnement

- L'appareil hors d'usage doit être rendu inutilisable: le débrancher.
- Déposez les matèriaux d'emballage dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Comment lire votre notice d'utilisation

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:

⚠ Instructions de sécurité

☞ Descriptions d'opérations

ⓘ Conseils et recommandations

Informations sur l'environnement

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements et conseils importants 32
Description de l'appareil 33
Mise en service 35
Programmateur électronique (ZBQ 861) 36
Utilisation du four 39
Tableaux de cuisson 40
Entretien et nettoyage 41
Que faire si quelque chose ne va pas 43
Assistance technique - Pièces de recharge originales 43

A l'attention de l'installateur

Données techniques 44
Installation 44

FABRICANT:
ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italie)

Dispositif de protection pour la porte du four (cod. 35791 - modèles en acier inox): Nos appareil sont conformes aux NORMES EUROPÉENNES DE SÉCURITÉ. Afin d'offrir une meilleure protection pour les enfants qui pourraient se brûleur avec la porte du four en marche, il est possible d'appliquer un dispositif de protection pour la porte du four. Cet dispositif est en vente dans nos magasins de Service Après-Vente, en précisant le "Prod. no." placé sur la plaquette d'identification. Les instructions pour le montage se trouvent dans la boîte du Kit.

Description de l'appareil

Manettes escamotables (mod. ZBQ 861)

Quelques modèles sont équipés de manettes escamotables qui, lorsque le four n'est pas utilisé, sont complètement rentrées dans le bandeau de commande. Pour pouvoir agir sur les manettes, suivez les indications de la fig. 1.

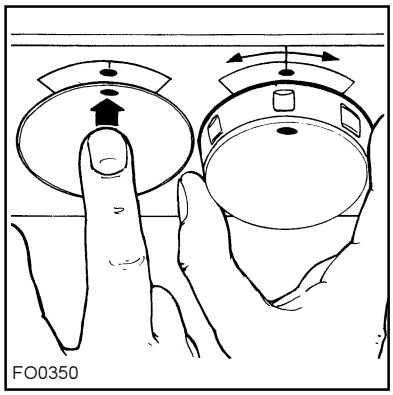


Fig. 1

Manette du sélecteur (ZBQ 861)

Par la manette du sélecteur (Fig. 2) on choisit la source de chaleur:

- Éclairage du four
- Cuisson et rótissage traditionnels
- Chauffage voûte
- Chauffage sole
- Grillade traditionnelle (grilloir simple)
- Grillade traditionnelle (grilloir double)
- Grillade Ventilée
- Cuisson par chaleur tournante
- Décongelation

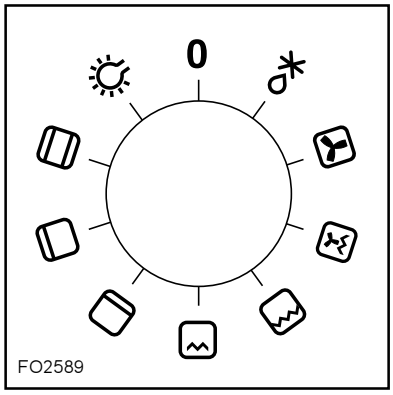


Fig. 2

Manette du sélecteur (ZBQ 631)

Par la manette du sélecteur (Fig. 3) on choisit la source de chaleur:

- Cuisson et rótissage traditionnels
- Chauffage sole
- Cuisson par chaleur tournante
- Grillade traditionnelle (grilloir simple)
- Grillade traditionnelle (grilloir double)
- Décongelation

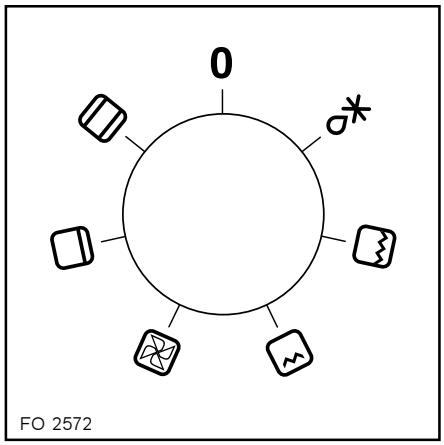


Fig. 3 FO 2572

Manette du thermostat

Par la manette du thermostat (Fig. 4) on choisit la température (50-250/MAX).

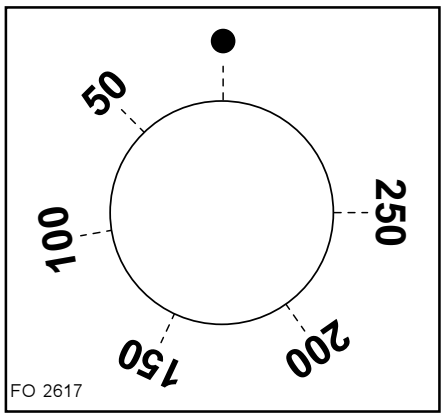


Fig. 4 FO 2617

Fonctionnement

Cuisson au four avec systéme traditionnel (convection naturelle)

- Tourner la manette du sélecteur sur .
- Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.
- Amener le sélectuer sur la position (chauffage voûte) ou (chauffage sole) pour un chauffage plus accentué dans la partie supérieure ou inférieure des aliments. Dans ces positions, la température ne sera jamais supérieure à 220-240°C, le thermostat sur “max”.

Grilloir (système traditionnel)

- Tourner la manette du sélecteur sur ou .
- Tourner la manette du thermostat sur la température désirée. En tournant le bouton du sélecteur sur la position la puissance du grilloir sera augmentée. De cette façon on obtiendra une grillade uniforme sur toute la surface rayonnée.

Grilloir à chaleur pulsée (Mod. ZBQ 861)

- Tourner la manette du sélecteur sur .
- Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.

Avec ce type de cuisson, choisissez une temperature max. de 200°C et un temps de cuisson maximum de 60 minutes.

Cuisson au four avec système à chaleur tournante

- Tourner la manette du sélecteur sur ou .
- Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.

Décongélation

- Tourner la manette du sélecteur sur la position . Pour décongeler rapidement les aliments congelés et surgelés sans apport de chaleur.

Note: Lorsque le sélecteur se trouve sur la position et , tourner la manette du thermostat sur «●».

Lampe-témoin générale

Elle signale le branchement d'un élément chauffant quelconque du four.

Lampe-témoin thermostat (°C)

Elle s'allume chaque fois que la résistance chauffe sous l'action du thermostat pour atteindre ou maintenir la température correspondant à la position affichée.

Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffages imputables à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. L'enclenchement du thermostat a lieu automatiquement dès que la température dans le four a baissé. Si le déclenchement du thermostat est à attribuer à la panne d'un composant, il faudra faire appel au service après-vente.

Ventilateur de refroidissement

Ce ventilateur a la fonction de refroidir le tableau de commande, les boutons et la poignée du four. Il se branche et se débranche automatiquement lorsqu'on manoeuvre le bouton du sélecteur.
Pour éviter tout surchauffage, le ventilateur fonctionnera aussi après l'arrêt du four, jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.

Bouton du programmateur (ZBQ 631)

Tournez le bouton (fig. 5) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 90 minutes puis, en le tournant dans le sens contraire, placez-le sur le temps nécessaire à la cuisson complète.
Une fois que le temps sélectionné s'est écoulé le programmateur désactive électriquement le four et un signal sonore se déclenche, celui-ci cesse automatiquement.
Pour le fonctionnement manuel, tournez le bouton dans le sens contraire aux aiguilles d une montre en plaçant le symbole main ouverte au niveau du repère du panneau des commandes.

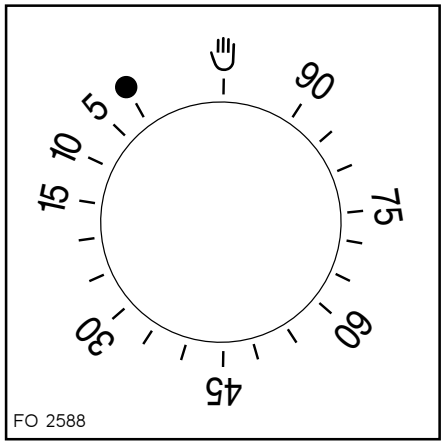


Fig. 5 FO 2588

Mise en service

Avant d'utiliser votre four pour la première cuiisson faites-le chauffer à vide pendant une heure environ, ceci afin d'élimner l'odeur provenant du calorifuge.

Mod. ZBQ 861: Le four fonctionne seulement si l'heure courante a été réglée.

a) Retirez impérativement les éventuelles étiquettes publicitaires ou pellicules de protection;

b) placez le thermostat sur le repére MAX (250) et le sélecteur sur la position ( );

c) aérez convenablement la cuisine;

d) prenez également la précaution de laver l'intérieur du four avec une éponge humide et un détergent doux, et les accessoires du four avec un produit utilisé pour la vaisselle.

Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre (fig. 6).

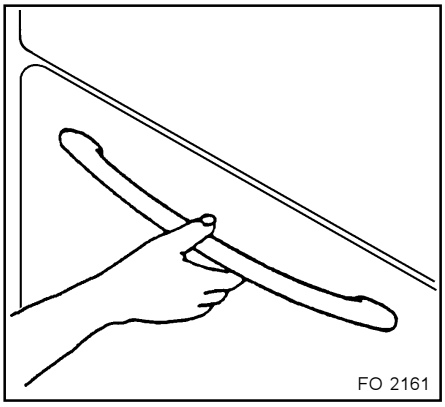


Fig. 6 FO 2161

Programmateur électronique (ZBQ 861)

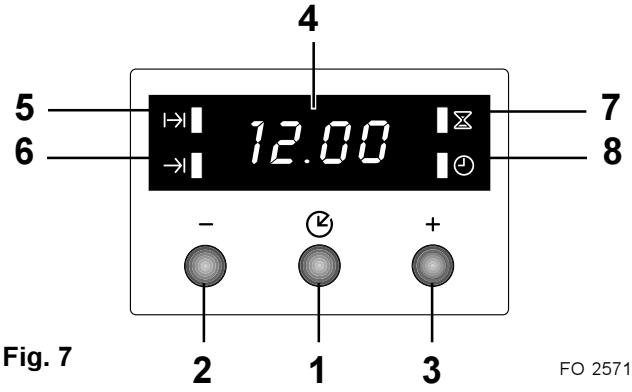
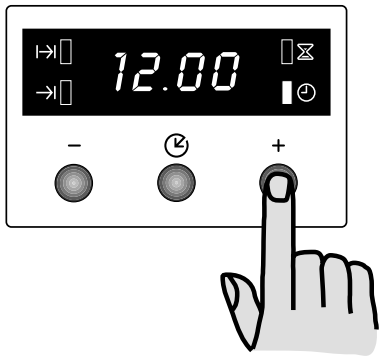


Fig. 7

1. Touche pour choisir une fonction
2. Touche "–"
3. Touche "+"
4. Cadran
5. Témoin indiquant la fonction "Durée de cuisson" |→|
6. Témoin indiquant la fonction "Fin de cuisson" →|
7. Témoin indiquant la fonction "Minuteur"
8. Témoin indiquant la fonction "Heure courante"

Le four fonctionne seulement si l'heure courante a été réglée. En outre, le four peut être utilisé manuellement, c'est-à-dire sans aucune programmation.

Réglage de l'heure courante



À l'instant où l'appareil est raccordé au réseau d'alimentation électrique, ou en cas de panne de courant, le témoin "Heure courante" clichote, indiquant ainsi la necessité d'une mise au point.

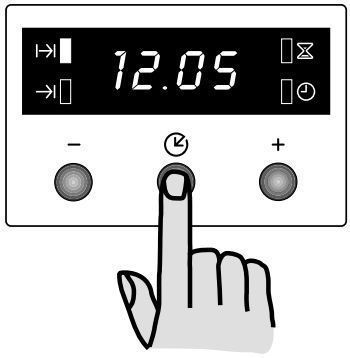
Pour régler l'heure:

1. pressez la touche "+" ou "–".
2. Lorsque l'heure exacte apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le témoin "Heure courante" s'éteint et le cadran affiche l'heure courante.

Pour modifier l'heure:

1. pressez la touche plusieurs fois pour sélectionner la fonction "Heure courante". Le témoin correspondant clichote. Ensuite, procédez comme indiqué plus haut. L'heure courante peut être modifiée seulement si l'on n' a programmé aucune fonction automatique (durée de cuisson |→| ou fin de cuisson →|).

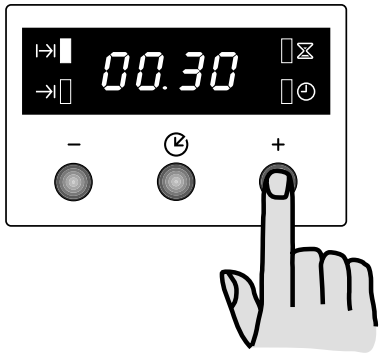
Fonction "Durée de cuisson" |→|



Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la durée. Après avoir prédisposé les plats à cuire, sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température. Puis, pressez la touche plusieurs fois pour sélectionner la fonction "Durée de cuisson". Le témoin correspondant |→| clichote. Ensuite, procédez en suivant les instructions suivantes:

Pour régler la durée de cuisson:

1. pressez la touche "+" ou "–".
2. Lorsque le temps désiré apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le témoin "Durée de cuisson" |→| s'éclaire et le cadran affiche l'heure courante.
3. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le programmateur arrête automatiquement le fonctionnement du four, le témoin "Durée de cuisson" clichote et une sonnerie se déclenche. Ramenez la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position "arrêt".
   Pour interrompre le signal sonore,appuyez sur n'importe quelle touche. **Attention!** Quand vous accomplissez cette opération, le four s'allume de nouveau. Cependant, souvenez-vous de ramenez toujours la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position "arrêt" à la fin de la cuisson.

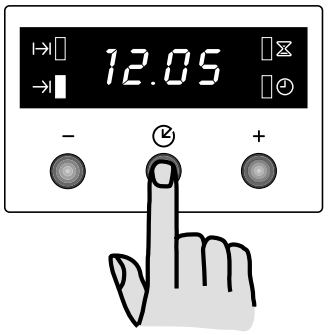


Pour effacer la durée de cuisson:

1. pressez la touche ⏲ plusieurs fois pour sélectionner la fonction “Durée de cuisson”. Le témoin correspondant |→| clichote et le cadran affiche le temps de cuisson restant.
2. Pressez la touche “−” jusqu’à ce que le cadran affiche les chiffres “0:00”. Après 5 secondes le témoin s’éteint et le cadran affiche l’heure courante.

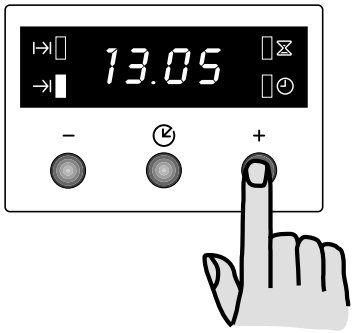
Fonction “Fin de cuisson” →|

Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la fin de la cuisson. Après avoir prédisposé les plats à cuire, sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température. Puis, pressez la touche ⏲ plusieurs fois pour sélectionner la fonction “Fin de cuisson”. Le témoin correspondant →| clichote. Ensuite, procédez en suivant les instructions suivantes:



Pour régler la fin de cuisson:

1. pressez la touche “+” ou “−”.
2. Lorsque l’heure désirée pour la fin de cuisson apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le témoin “Fin de cuisson” |→| s’éclaire et le cadran affiche l’heure courante.
3. Lorsque le temps réglé s’est écoulé, le programmateur arrête automatiquement le fonctionnement du four, le témoin “Durée de cuisson” clichote et une sonnerie se déclenche. Ramenez la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position “arrêt”.
   Pour interrompre le signal sonore,appuyez sur n’importe quelle touche. **Attention!** Quand vous accomplissez cette opération, le four s’allume de nouveau. Cependant, souvenez-vous de ramenez toujours la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position “arrêt” à la fin de la cuisson.



Pour effacer la fin de cuisson:

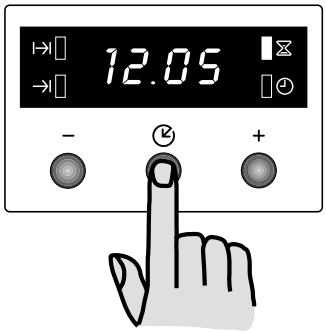
1. pressez la touche ⏲ plusieurs fois pour sélectionner la fonction “Fin de cuisson”. Le témoin correspondant →| clichote et le cadran affiche l’heure de fin de cuisson programmée.
2. Pressez la touche “−” jusqu’à ce que le cadran affiche l’heure courante. Le programmateur émet un “bip” et le témoin s’éteint.

“Durée de cuisson” |→| et “Fin de cuisson” →| combinées

Les fonctions “Durée de cuisson” et “Fin de cuisson” peuvent être utilisées en même temps pour allumer et arrêter automatiquement le four.

1. Avec la fonction “Durée de cuisson” |→| (suivez les instructions fournies au châpitre correspondant) réglez le temps de cuisson. Ensuite, pressez la touche ⏲: le cadran affiche le temps programmé.
2. Avec la fonction “Fin de cuisson” →| (suivez les instructions fournies au châpitre correspondant) sélectionnez l’heure de la fin de cuisson.
   Les témoins correspondants s’éclairent et le cadran affiche l’heure courante. Le four s’allume et s’arrête automatiquement selon les temps programmés.

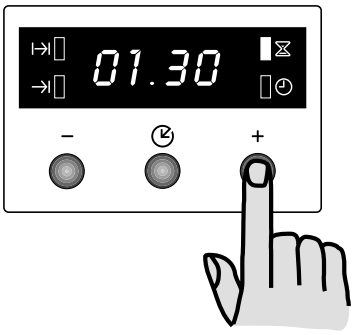
Fonction “Minuteur” ⧖



Grâce à cette fonction, une sonnerie se déclenche lorsque le temps réglé s’est écoulé. Attention: le minuteur N’INTERROMPT PAS LA CUISSON à la fin du temps réglé.

Pour régler le minuteur:

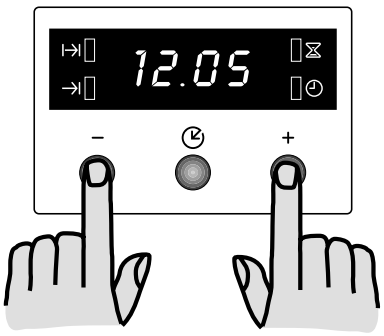
1. pressez la touche ◷ plusieurs fois pour sélectionner la fonction “Minuteur”. Le témoin correspondant ⧖ clichote.
2. Ensuite, pressez la touche “+” ou “–” pour réglér le temps désiré (maximum: 2 heures et 30 minutes).
3. Lorsque l’heure désirée apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le témoin “Minuteur” ⧖ s’éclaire.
4. Lorsque le temps réglé s’est écoulé, le témoin clichote et une sonnerie se déclenche. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n’importe quelle touche.



Pour effacer le minuteur:

1. pressez la touche ◷ plusieurs fois pour sélectionner la fonction “Minuteur”. Le témoin correspondant ⧖ clichote et le cadran affiche le temps restant.
2. Pressez la touche “–” jusqu’à ce que le cadran affiche les chiffres “0:00”. Après 5 secondes le témoin s’éteint et le cadran affiche l’heure courante.

Comment éteindre le cadran



1. Pressez deux ou trois touches en même temps et gardez la pression sur les touches pour 5 secondes. Le cadran s’éteindra.
2. Pour allumer le cadran, appuyez sur n’importe quelle touche.

Le cadran peut être éteint seulement si l’on n’a programmé aucune fonction.

Utilisation du four

Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Convection naturelle

L'air chauffé par les deux résistances en bas et en haut du four, se répartit dans l'enceinte de façon homogène. Enfourner sur la glissière centrale. Utiliser les glissières en haut ou en bas pour un chauffage plus accentué dans la partie supérieure ou inférieure des aliments.

Chaleur tournante

L'air chaud est réparti uniformément et très rapidement dans le four par un ventilateur. La circulation horizontale d'air chaud à température uniforme permet la multicuisson: plusieurs plats similaires ou différents cuisent ensemble sans échange d'odeurs (fig. 8). Par exemple: une tarte, des poissons ou 3 fonds de tarte à la fois.
En cas de cuisson sur un niveau, enfourner sur les glissières inférieures pour mieux contrôler la cuisson. La chaleur pulsée permet en outre la stérilisation des bocaux et le séchage de fruits et champignons.

Cuisson au grill

La viande et le poisson à cuisiner au grill doivent être légèrement huilés et toujours placés sur la grille; celle-ci doit être placée sur le niveau le plus proche ou le plus éloigné du grill afin de doser la cuisson pour ne pas risquer de brûler le mets en superficie ou bien de le laisser cru à l'intérieur.
La grille peut être utilisée avec le côté bombé placé vers le haut ou bien vers le bas; la lèchefrite doit être placée au premier niveau. Presque toutes les viandes peuvent être cuites au grill, à l'exception de quelques viandes maigres de gibier et du "polpettone" à l'italienne.

Cuisson à chaleur pulsée (Mod. ZBQ 861)

Avec ce type de cuisson, choisissez une temperature max. de 200°C et un temps de cuisson maximum de 60 minutes.
Elle correspond au fonctionnement alterné du grill et du ventilateur (réchauffage à convection). Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer graduellement à l'intérieur de la nourriture sans exposer la superficie de celle-ci pendant un temps trop long à l'action directe du grill.
Convient aux:
viandes épaisses, volailles, poissons entiers par ex.: truites, maquereaux, mulets.

Conseils pratiques

Pâtisserie
La pâtisserie demande en général une température modérée (150 à 200°C) et un préchauffage de 10 minutes environ. Pour la bonne réussite de vos préparations, n'ouvrir la porte du four qu'après écoulement de 3/4 du temps de cuisson.
Les mélanges battus doivent se décoller de la cuillère avec une certaine difficulté, car une fluidité excessive prolongerait inutilement le temps de cuisson. Dans le cas de préparations à base de pâte brisée qui doivent être garnies avec une farce très humide, pour obtenir une pâte toujours bien croustillante il suffira de cuire le fond de tarte pour 2/3 avant de le garnir. Ensuite enfourner la tarte à nouveau pour compléter la cuisson.

Viande et poissons
La viande devrait peser 1 kg au moins. Les viandes rouges très tendres, à cuire saignantes, doivent être cuites à une température très élevée (200°-250°C) pour conserver tout leur jus. Pour les viandes blanches, les volailles et les poissons choisir une température plus basse (150°-175°C).
Les ingrédients du jus seront mis directement dans le plat allant au four si le temps de cuisson est court, autrement ils seront ajoutés au cours de la dernière demi-heure. Pour contrôler le degré de cuisson, presser la viande avec une cuillère. Si la pièce est cuite à point, la viande ne cèdera pas.
Prévoir un temps de cuisson plus court pour le rosbif et le filet. Les rôtis de viande et les volailles peuvent être placés directement sur la grille support, dans ce cas il faudra glisser la lèchefrite dans un gradin situé en dessous. Les rôtis peuvent également être placés dans des plats en terre cuite ou en verre résistant à la chaleur.
Attendre 15 minutes au moins avant de découper la viande de façon que le jus se stabilise. Verser de l'eau dans la lèchefrite pour diminuer la formation de fumées à l'intérieur du four. Si l'eau devait se consommer pendant la cuisson, il faudra en ajouter d'autre, pour éviter la formation de vapeur.
Après cuisson, tenir les plats au chaud dans le four à la température minimale.
Attention!
Ne pas garnir le four avec de feuilles en aluminium. Ne pas placer sur la sole du four de casseroles, la lèchefrite ou la tôle à pâtisserie.
Il en résulterait une accumulation de chaleur qui nuirait au résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.

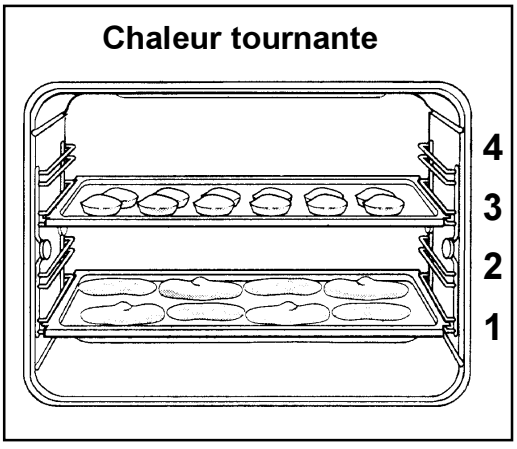


Fig. 8

Temps de cuisson

Les temps de cuisson peuvent varier selon la nature des mets, leur homogénéité et leur volume.
Nous conseillons de surveiller les premières cuisson et de tirer des résultats obtenus.
A titre indicatif nous reportons un tableau temps-températures se rapportant aux différentes cuissons.

Filtre de turbine

Pour éviter que des projections de graisse n'incrustent la turbine, il faut que le filtre illustré dans la Fig. 9 se trouve à sa place. Il doit être maintenu propre pour assurer un bon fonctionnement. Pour le démonter il suffit de pousser la languette vers le haut.
N'utiliser le filtre que pour les rôtis.

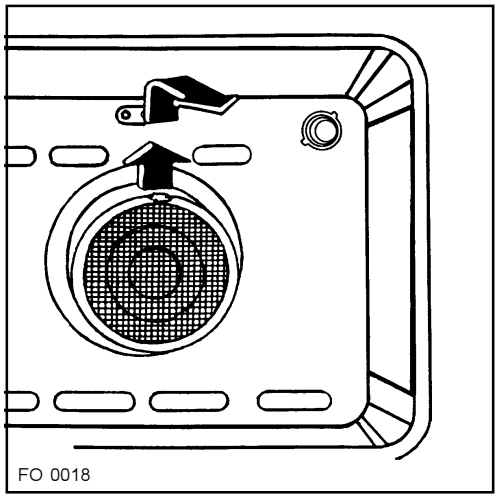


Fig. 9

Tableaux de cuisson

Cuisson traditionnelle et à chaleur tournante

QUANTITÉ gr.	ALIMENTS	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson minutes	REMARQUES
		Niveau	Température °C	Niveau	Température °C		
	GATEAUX						
	Avec pâte à blancs battus	2	180	2 (1 et 3)	160	45 ~ 60	
	Avec pâte levée	1	180	2	160	20 ~ 35	
	Pâte brisés - fond de tarte	2	180	2 (1 et 3)	160	20 ~ 30	
	Tarte à la "ricotta"	1	175	2	150	60 ~ 80	
	Tarte aux pommes	1	180	2 (1 et 3)	160	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2 (1 et 3)	150	60 ~ 80	
	Tartes à la confiture	2	180	2 (1 et 3)	160	45 ~ 60	
	Petits fours	2	180	2 (1 et 3)	160	15 ~ 25	
	Biscuits	2	180	2 (1 et 3)	160	10 ~ 20	
	Meringues	2	100	2 (1 et 3)	100	90 ~ 120	
	PAIN et PIZZA						
1000	Pain blanc	1	200	2	175	45 ~ 60	1 pain
500	Pain de seigle	1	200	2	175	30 ~ 45	dans moule
500	Petits pains	2	200	2 (1 et 3)	175	20 ~ 35	8 petits pains
250	Pizza	1	220	2 (1 et 3)	200	20 ~ 35	sur lèchefrite
	TERRINES						
	De pâtes	2	200	2 (1 et 3)	175	40 ~ 50	
	De légumes	2	200	2 (1 et 3)	175	45 ~ 60	
	Petites quiches	2	200	2 (1 et 3)	175	35 ~ 45	
	Lasagnes	2	200	2	175	45 ~ 60	
	VIANDES						
1000	Rôti de boeuf	2	200	2	175	50 ~ 70	Cuit sur la grille
1200	Rôti de porc	2	200	2	175	100 ~ 130	Cuit sur la grille
1000	Rôti de veau	2	200	2	175	90 ~ 120	Cuit sur la grille
1500	Rosbif	2	220	2	200	50 ~ 70	Cuit sur la grille
1200	Agneau	2	200	2	175	110 ~ 130	Cuisseau
1000	Poulet	2	200	2	175	60 ~ 80	Entier
4000	Dinde	2	200	2	175	210 ~ 240	Entier
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Entier
3000	Oie	2	175	2	160	150 ~ 200	Entière
1200	Lapin	2	200	2	175	60 ~ 80	En morceaux
	POISSONS						
1000	Entier	2	200	2 (1 et 3)	175	140 ~ 60	2 poissons
800	Filets	2	200	2 (1 et 3)	175	30 ~ 40	4 filets

REMARQUES (Cuisson traditionnelle et à chaleur tournante):

1) Les temps de cuisson ne comprennent pas le préchauffage, nous vous conseillons, en particulier en ce qui concerne les gâteaux, la pizza, le pain, de préchauffer le four pendant environ 10 mn.
2) L'indication des niveaux entre parenthèses, est celle à respecter dans le cas de cuissons sur plusieurs étages.
3) Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte du four fermée.

Grill traditionnel

Type de cuisson	Quantité gr	Niveau	Température °C	Temps en min. dessus	dessous
Blanc de poulet	400	3	Max	13	10
Croque-monsieur	200	3	Max	3	1
Saucisses	500	4	Max	10	6
Côtes de porc	500	4	Max	12	8
Filets de poisson	500	4	Max	8	6

Grill à chaleur pulsée (mod. ZBQ 861)

Type de cuisson	Quantité gr	Niveau en partant du du bas (position grille)	Température °C	Temps en min. dessus	dessous
Rôti de porc	1500	2 ou 3	170	45	30
Rosbif	1500	3	200	30	20
Poulet	1200	2 ou 3	190	40	30
Brochettes	800	3	200	15	10
Poisson entier	800	3	200	12	8

REMARQUES:

1) La lèchefrite servant à recueillir le jus de cuisson doit toujours être placée au niveau le plus bas, nous vous conseillons d'y verser environ 1/2 litre d'eau.

Avec le grill à chaleur pulsée, choisissez une temperature max. de 200°C et un temps de cuisson maximum de 60 minutes.

Entretien et nettoyage

Avant d'effectuer tout nettoyage, débrancher toujours le four et le laisser refroidir.

L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec appareil à jet de vapeur chaude.

Nettoyage du four

Débrancher le four avant tout nettoyage.
Le nettoyage du four est indispensable pour un usage de longue durée de l'appareil. A cet effet procéder comme suit:
effectuer le nettoyage lorsque le four est froid;
nettoyer les parties émaillées avec de l'eau tiède savonneuse. Eviter l'emploi de produits abrasifs qui pourraient les rayer;
les parties en acier inox doivent être nettoyées après usage avec de l'eau et essuyées avec un chiffon doux;
pour le nettoyage de l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude savonneuse ou des produits d'entretien classiques vendus dans le commerce;
nettoyer les surfaces vitrées lorsqu'elles sont froides.
N'utiliser jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

Conseils pour l'entretien du four:

L'émail du four est extrêmement résistant.
De toute façon des gouttes de jus de fruits ou de sauces peuvent provoquer l'apparition de taches indélébiles. La formation de taches sur l'émail ne compromet pas le fonctionnement du four.
Nettoyer à fond le four après chaque usage. En effet, à ce moment, les dépôts de graisse et autres s'enlèvent facilement. Si vous les y laissiez, une fumée et une odeur âcre se dégageraient à la cuisson suivante.

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer complètement la porte du four il est conseillé de la démonter en suivant les instructions suivantes:

a) basculez vers la porte les deux leviers situés sur les deux charnières;
b) refermez la porte jusq'a ce que'elle soit en butée (sur les leviers);
c) prenez la porte à deux mains (jamais par la poignée) et dégagez les charniéres en soulevant légèrement la porte (fig. 10);
d) posez la porte à plat.

Nettoyez la porte avec un détergent doux (produit utilisé pour la vaisselle) et de l'eau tiede. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez de produits abrasifs ou caustiques. Remontez la porte en procédenat en sens inverse.

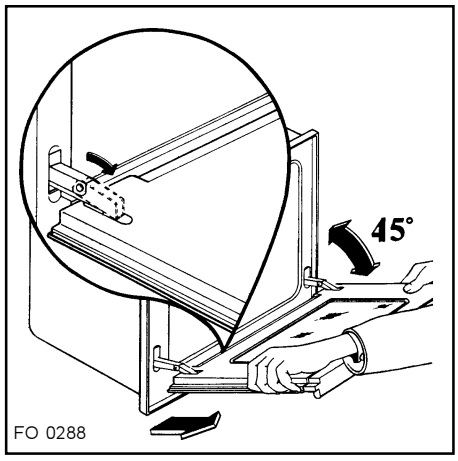


Fig. 10

Joint de la porte du four

Contrôler périodiquement le joint qui se trouve autour de l'ouverture du four et vérifier q'il n'est pas abîmé. S'il est endommagé, ne pas utiliser l'appareil, appelez votre centre d'assistance technique pour le faire changer. Pour nettoyer le joint ne pas utiliser d'objets ou de produits abrasifs.

Remplacement de l'ampoule du four

Avant toute opération, débrancher l'appareil.

- Dévisser la calotte (Fig. 11).
- Enlever l'ampoule et la remplacer par une autre ayant les mêmes caractéristiques et apte à supporter des températures élevées (300°C):
  - Tension: 230 V (50 Hz);
  - Puissance: 25 W;
  - Culot: E 14
- Remonter la calotte et brancher à nouveau l'appareil.

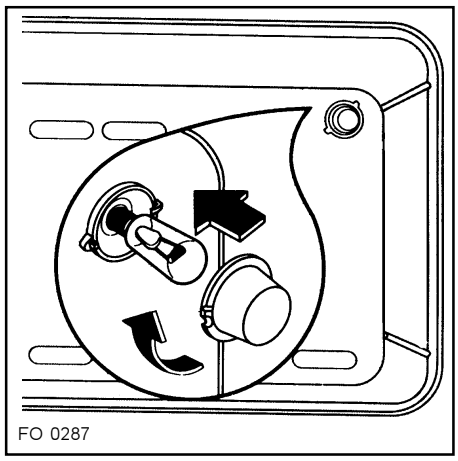


Fig. 11

Element chauffant basculant

L'élément chauffant supérieur de Votre four est basculant.

Avant toute opération, débrancher l'appareil.

Pour rendre plus aisé le nettoyage de l'intérieur du four l'élément chauffant supérieur (chaleur supérieure et grill) peut être basculé.

- Dévissez les vis moletées (Fig.12). La première fois que vous faites cette opération, nous vous recommandons d'utiliser un tournevis.
- Basculez l'élément chauffant vers le bas.
- Maintenant Vous pouvez nettoyer la surface du four (voir les indications générales pour le nettoyage).
- Remettre l'élément chauffant à saplace et visser les vis ôtées précedemment.

Vérifier la position correcte de l'élément.

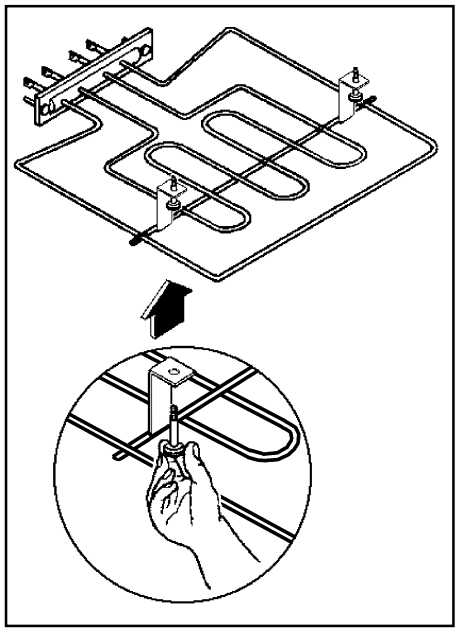


Fig. 12

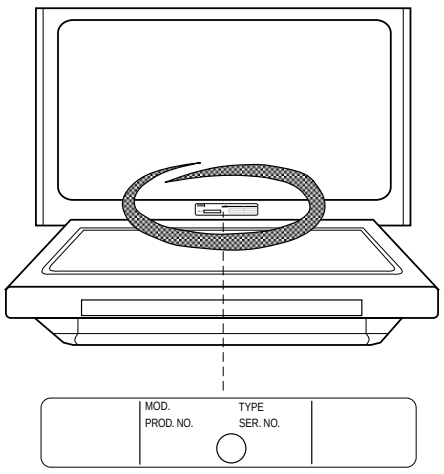
Que faire si quelque chose ne va pas

Plusieurs problèmes de fonctionnement peuvent dépendre de simples opérations d'entretien ou d'oublis et peuvent facilement être résolus sans que l'intervention de l'Assistance Technique soit nécessaire.

PROBLEME	SOLUTION
■ Le four ne marche pas	◆Vérifiez si les boutons sont réglés correctement pour la cuisson et répétez les opérations décrites dans le livret. *ou* ◆Contrôlez les interrupteurs de sécurité («disjoncteurs différentiels») de l'installation électrique. Si la panne se situe au niveau de l'installation, adressez-vous à un électricien.
■ Le témoin du thermostat ne s'allume pas	◆Réglez le thermostat sur une température *ou* ◆Mettez le sélecteur sur une fonction.
■ La lumière à l'intérieur du four ne s'allume pas	◆Mettez le sélecteur sur une fonction. *ou* ◆Achetez dans un Centre d'Assistance une ampoule pour hautes températures et montez-la en suivant les instructions fournies au chapitre «Entretien» du présent livret d'instructions.
■ La cuisson au four est trop lente ou trop rapide	◆Consultez le contenu du présent livret (au paragraphe «Utilisation du four»).
■ De l'humidité se forme sur les aliments et à l'intérieur du four	◆Ne laissez pas les aliments dans le four plus de 15-20 minutes après la fin de la cuisson.

Assistance technique - Pièces de recharge originales

Si malgré toutes ces opéra-tions, l'appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous au service d'asistance en expliquant de quel type de panne il s'agit, le modèle de l'appareil (Mod.); le numéro de produit (Prod. n°) et le numéro de fabrication (Ser. n°) que vous trouverez gravés sur la plaquette d'identification du four.



Les pièces de rechange origina-les, certifiées par le constructeur du produit et portant la marque ci-dessous

DISTRI PARTS

sont vendues seulement dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les Magasins de pièces de rechange autorisés.

Données techniques

Cotes d'encastrement

Hauteur	59,4 cm
Largeur	56,0 cm
Profondeur	55,0 cm

Intérieur du four

Hauteur	32,5 cm
Largeur	42,0 cm
Profondeur	39,0 cm
Volume utile	55 l

Puissance des éléments

Elément de sole		1000 W
Elément de voûte		800 W
Four (sole + voûte)	(1000 + 800)	1800 W
Grilloir	simple	1750 W
	double	2550 W
Chaleur tournante		2000 W
Lampe four		25 W
Moteur de la turbine		30 W
Moteur du ventilation de refroidissement		25 W
Puissance max.absorbée		2600 W
Tension d'utilisation (50 Hz)		230 V

CE Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes:

- **73/23 - 90/683** (Basse Tension);
- **89/336** (Compatibilité Electromagnétique);
- **93/68** (Directives Générales);

et modifications successives.

Installation

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur. Le montage sur le meuble et l'installation électrique doivent être effectués uniquement par des techniciens specialisés et agrées.

Encastrement

Pour le bon fonctionnement de l'ensemble de cuisson encastré dans un meuble ou dans toute autre niche prévue à cet effet, il est indispensable que ces derniers possèdent les caractéristiques appropriées.
Encastrer l'appareil de façon à ce qu'il touche aux meubles de cuisine voisins. Cela dans le but d'éviter que l'on puisse entrer accidentellement en contact avec les parties électriques.
En outre, toutes les pièces de protection de l'appareil - même un éventuel panneau de protection, p.ex. lorsqu'il est placé à la fin ou au commencement des éléments de cuisine - devront être fixées de telle façon qu'elles ne pourront être enlevées qu'à l'aide d'un outil.

- **Cotes d'encastrement (Fig. 13)**
- **Encastrement dans un meuble colonne (Fig. 14)**
- **Sous-encastrement (Fig. 15)**

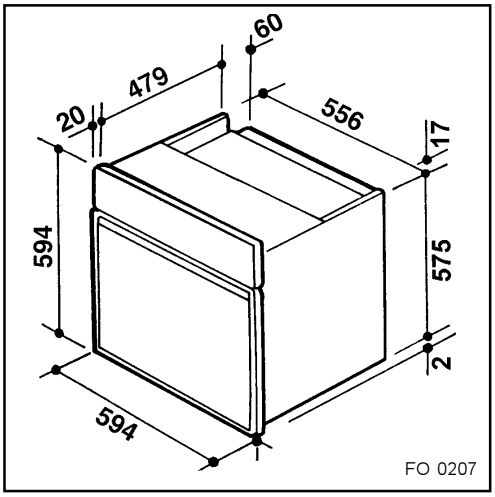


Fig. 13

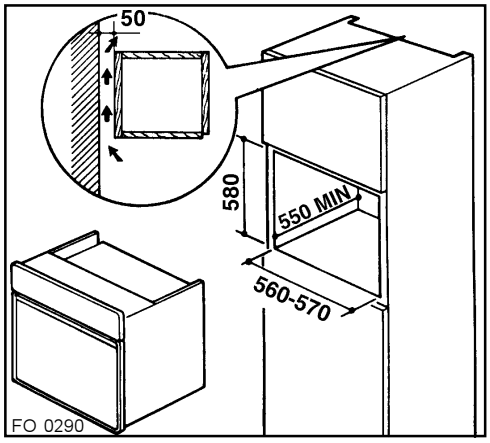


Fig. 14

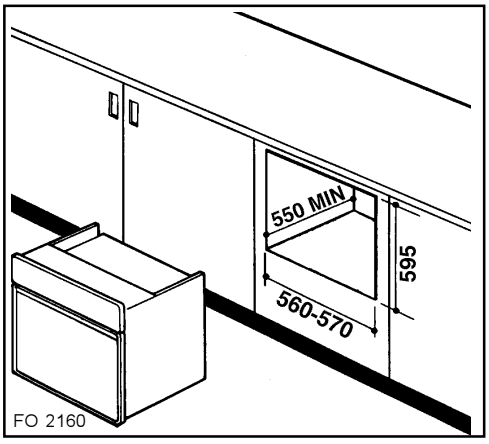


Fig. 15

Fixation dans le meuble

- Placer l'appareil dans la niche de meuble.
- Ouvrir la porte du four et fixer le corps du four au meuble à l'aide de quatre vis à bois s'adaptant aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux (Fig. 16).

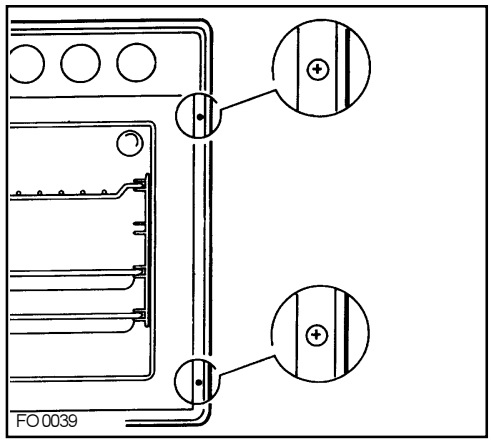


Fig. 16

Branchement électrique

Le branchement devra être exécuté en respectant les normes en vigueur.

Avant de procéder au branchement s'assurer que:

— les plombs ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);

— l'installation d'alimentation est dotée d'une mise à la terre efficace, conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur;

— la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisés pour le branchement sont facilement accessibles avec l'appareillage installé.

L'appareil est livré sans câble d'alimentation.
Utiliser des câbles de type H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F,d'une section adaptée à la charge (3 x 1,5 mm^2). Monter une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune/vert. Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur. Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point il ne devra atteindre une température supérieure de 50°C à la température ambiente.
Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min. env.

Branchement électrique à la plaque à bornes

Le four est équipé d'une plaque à bornes à 3 pôles dont les conducteurs sont prédisposés pour fonctionner en 230 V monophasé (Fig.17).

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où les normes de prévention des accidents ne seraient pas respectées.

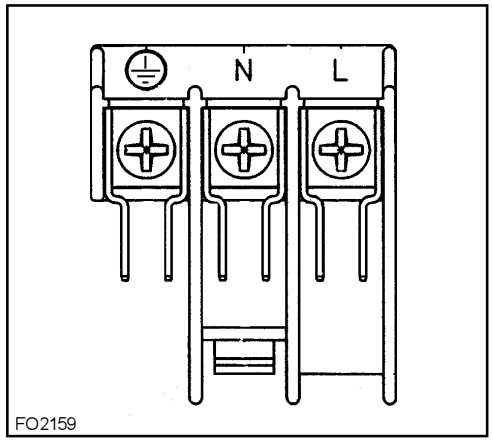


Fig. 17

CONDITIONS DE GARANTIE POUR BENELUX

En cas d'appel en garantie aux fins de réparation gratuite, l'original de la facture d'achat correspondante ou la quittance doit être produit ou envoyé avec l'appareil à réparer.

Conditions générales de garantie

1 Le fabricant accorde un an de garantie sur l'appareil mentionné sur la facture d'achat correspondante, à valoir à partir de la date d'achat. Si une panne se produit pendant cette période alors qu'elle est due à des défauts de matériel et/ou fabrication l'acheteur a droit à une réparation gratuite.

1a Pour les aspirateurs conçus pour un usage ménager, la période de garantie générale est de deux ans. Les accessoires sont soumis à une usure directe; ces articles de consommation sont en conséquence exclus de la garantie.

2 Le fabricant accorde un an de garantie sur les réparations effectuées par son service après-vente et sur les matières neuves montées à cette occasion, la garantie prenant cours à partir de la date de la réparation. Si une panne se produit pendant cette période, laquelle est la conséquence directe des travaux de réparations effectués ou de la matière nouvelle montée à cette occasion, l'acheteur a droit à une réparation gratuite. L'exécution des réparations ne prolonge pas la période générale de garantie couvrant l'ensemble de l'appareil.

3 Les interventions du service après-vente au domicile ne se font que pour les appareils de grandes dimensions difficiles à transporter tels que, par définition: lavelinge, sèche-linge, lave-vaisselle, réfrigérateurs, congélateurs-armoires ou bahuts, fours, cuisinières et appareils encastrés.

3a Le principe défini au point 3 ci-dessus vaut également pour les réfrigérateurs de caravane pourvu que l'endroit où se trouve l'appareil soit situé à l'intérieur des frontières nationales et soit accessible normalement par des routes ouvertes à la circulation. En outre, au moment de l'intervention, l'appareil et son propriétaire ou son remplaçant dûment autorisé doivent être présents au lieu d'intervention convenu.

4 Si de l'avis du fabricant, l'appareil tel que repris au point 3 ci-dessus doit être transporté à l'atelier du service après-vente, ce transport s'effectuera de la façon établie par le fabricant, aux frais, risques et périls de ce dernier.

5 Tous les appareils non mentionnés sous les points 3 et 3a, ainsi que les appareils qui possèdent les caractéristiques de fonctionnement concernées, mais dont le transport est facile, doivent être envoyés franco à l'adresse du service après-vente ou y être présentés. Pendant la période de garantie générale, le renvoi s'opère aux frais du fabricant.

6 Si une défectuosité se vérifiant pendant la période de garantie générale ne peut plus être réparée, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Extensions de la garantie

7 Pour les motocompresseurs de réfrigérateurs/congélateurs (à l'exclusion du relais de démarrage et du disjoncteur thermique) il est accordé une periode de garantie dégressive en mesure de 20% par an, laquelle court 5 années après la date d'achat de l'appareil mentionné sur la facture d'achat correspondante, avec réparation entièrement gratuite pendant la période de garantie générale. Après la période de garantie générale, les frais de déplacement, de main-d'æuvre et des pièces éventuelles seront portées en compte.

Exclusions de la garantie

8 L'exécution gratuite des travaux de réparation et/ou de remplacement tels que définis aux points y relatifs qui précèdent ne s'applique pas si:

- aucune facture d'achat ou quittance sur laquelle apparaît au moins la date d'achat et l'identification de l'appareil ne peut être présentée ou n'a été envoyée avec l'appareil à réparer;
- l'appareil est utilisé pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels l'appareil a été conçu;
- l'appareil n'a pas été installé, manipulé, ou utilisé conformément aux indications figurant dans les prescriptions d'installation ou la notice d'utilisation;
- l'appareil a été réparé ou modifié de façon inappropriée par des personnes non qualifiées.

8a Si l'appareil a été encastré, sous-encastré, suspendu ou placé de manière telle que le temps nécessaire pour son enlèvement et son encastrement prend au total plus de trente minutes, les frais supplémentaires occasionnés seront facturés à son propriétaire.

8b Les detériorations dûes à un encastrement anormal réalisé avec le consentement du propriétaire d'un appareil ne peuvent pas être invoquées vis-à-vis du fabricant, ni de son service après-vente.

8c Les détériorations, telles que rayures, chocs ou rupture déléments amovibles ou démontables, qui n'ont pas été portées à la connaissance de fabricant au moment de la livraison, ne rentrent pas dans la garantie.

Avis important

Cet appareil a été conçu de manière telle que la sécurité en soit garantie. Des réparations inappropriées peuvent toutefois mettre cette sécurité en danger. Pour obtenir cette sécurité et pour prévenir également tous dommages éventuels, il est conseillé de faire exécuter les réparations exclusivement par des personnes qui possèdent les qualifications professionnelles requises. Nous vous conseillons de faire exécuter vos réparations et/ou vos vérifications par votre vendeur ou par le SERVICE ELECTROLUX et de n'exiger que des pièces D I S T R I P A R T S d'origine.

Electrolux
DISTRIPARTS

Belgique

Chaussée de Mons 719
B - 1520 Halle (Lembeek)
Reparations à domicile:
Tel.: 02-3630444
Fax.: 02-3630400
Piéces détachées:
Tel.: 02-3630555
Fax.: 02-3630500

Luxembourg

7, Rue de Bitbourg
L-1273 Luxembourg-Hamm
Service après vente:
Tel.: 42 43 11
Fax: 42 43 13 60